2015

RESTAURATION & RÉCEPTION

Tarascon TOURISME

La **Provence** de toutes vos **envies**

SAVEURS PROVENÇALES PRODUITS DE TERROIR

L'Office de Tourisme de TARASCON, membre du Club des Villes de Terroir et les restaurants partenaires vous proposent de découvrir une cuisine régionale à base de produits locaux et de saison.

Au gré de vos envies et de votre appétit, vous pourrez ainsi goûter aux assiettes, formules ou menus Terroir élaborés avec soin par nos restaurateurs. Demandez la liste de nos partenaires et dégustez une cuisine régionale savoureuse.

En période estivale, de juillet à septembre, à l'occasion du marché hebdomadaire, nous vous proposons le mardi matin des Rendez-vous gourmands à l'Office de Tourisme avec présentation et dégustation des produits du terroir.

Entre les collines des Alpilles et la fertile plaine du Rhône, la diversité du terroir de Tarascon offre une grande variété de produits que l'on retrouve dans l'élaboration d'une cuisine haute en couleurs, subtile dans son expression, conforme à la nature du climat et du sol.

À la fois goûteux et raffinés, les plats de notre région associent des produits d'une grande noblesse qui se veulent reconnaissables dans leurs combinaisons. Tomate, huile d'olive, ail, aromates : autour de ces ingrédients de base, la cuisine provençale généreuse, gaie et parfumée invente.

Je suis convaincue que ce guide offrira à chacun, selon ses goûts, un véritable concentré d'émotions et de plaisirs à partager entre amis ou en famille.

Michèle FERRER
Conseillère Municipale
Déléguée au Tourisme et au Jumelage

SOMMAIRE

- GASTRONOMIQUES & CLASSÉS ..... 5 - 6
- RESTAURANTS & BRASSERIES ..... 7 - 12
- PIZZÉRIAS & RESTAURATION RAPIDE ..... 13 - 14
- SNACKING 15
- SALLES DE RÉCEPTION 17

Conception graphique : Ludovic DANGLES-LACQUOIS - Impression sur papier PEFC par Les Presses de la Tarasque 04 90 91 15 11 certifiées Imprim'vert
Photos : MEO José NICOLAS, OT TARASCON Stéphane LARROQUE, "Le Secret de la Gardianne de Taureau" Alazard & Roux / Jacques VIEUSSENS, Fotolia

SAVEURS PROVENÇALES - RECETTE DE TERROIR

Découvrir une région, c'est aussi apprécier ses richesses culinaires en allant à la rencontre d'un autre patrimoine qui marque l'identité d'un terroir. En Provence, les chefs interprètent les éléments fondateurs d'un patrimoine gastronomique et vous invitent à savourer leurs cuisines, partager leur savoir-faire et leurs produits fétiches.

La Provence est une terre d'élevage de taureaux et en particulier le Taureau de Camargue A.O.C. élevés dans la fierté des traditions dans un territoire originel, la Camargue. La viande de taureau est une viande de caractère réputée pour ses caractéristiques que sont la couleur rouge vif et peu grasse au goût subtil et original. La gardianne ou "daubo provencalo" est le symbole d'une culture et d'un terroir, un produit de tradition dont nous avons souhaité partager la recette.

LA "DAUBO PROVENCALO OU DAUBO DE TORO"

Préparation : 20 minutes - Cuisson : 1h30

Ingrédients :

- *2 kg de taureau*
- *300 gr de lard fumé*
- *1 oignon*
- *1 cuillerée à soupe d'huile d'olive*
- *Sel et poivre*
- *4 cuillerées à soupe de vinaigre de vin*
- *3 gousses d'ail*
- *1 branche de thym*
- *1 feuille de laurier*
- *1 zeste d'orange*
- *75 cl de vin rouge*

- *Coupez la viande en morceaux.*
- *Découpez le lard en bâtonnets de 5 cm de long.*
- *Piquez de part en part chaque morceau ainsi préparé dans une terrine et arrosez le tout de vinaigre.*
- *Salez et poivrez et ajoutez le thym et le laurier.*
- *Laissez mariner 12 heures environ en retournant de temps en temps.*
- *Puis retirez les morceaux et égouttez-les.*
- *Mettez dans une daubière le lard maigre fumé coupé en dés et faites-le dorer sur feu vif pendant 15 minutes.*
- *Mouillez avec le vin rouge et faites-le réduire de moitié.*
- *Ajoutez l'ail et l'oignon finement hachés, la feuille de laurier et le zeste d'orange.*
- *Poivrez.*
- *Ajoutez les couennes blanchies et la viande.*
- *Laissez cuire à feu très doux.*
- *À la fin de la cuisson, la sauce doit être onctueuse et parfumée.*

MÉO

Cuisine gastronomique

D8 1, place Colonel Berrurier - 13150 TARASCON
✆ 04 90 91 47 74
moment-emotion-osmose@orange.fr - www.meo-tarascon.fr

Ouverture : toute l'année
Derniers services : 14h & 21h (hiver) / 14h & 21h (été)
Fermeture : dimanche soir, lundi et mardi
Couverts : 15 en salle et 15 en terrasse
Menu : 33€ à 77€ - Menu groupe : 33€ à 45€
Menu enfant : 15€

« Le restaurant le MÉO est un lieu hors du commun. Son ambiance cosy avec ses grands lustres et ses vieilles vitrines de parfumeur en font une maison "hors du temps" où classicisme d'autrefois et modernité d'aujourd'hui sont en parfaite osmose.

LE GARDE MANGER

Cuisine traditionnelle

31, av. de la République - 13103 SAINT-ÉTIENNE-DU-GRÈS
✆ 04 90 49 08 37
restaurant@legarde-manger.fr - www.legarde-manger.fr

Ouverture : toute l'année
Derniers services : 14h & 21h
Fermeture : mercredi soir, samedi midi, dimanche midi et soir
Couverts : 32 en salle et 40 en terrasse
Menu : 26€ à 32€ - Formule déjeuner : 26€
Menu Terroir : 32€ - Menu enfant : 12€
Carte : 15€ à 29€

« Le Garde-Manger est un des rares restaurants où tout est cuisiné sur place avec des produits frais et régionaux. Cuisiner chez nous ne veut pas dire assembler, sans pour autant tomber dans le gastro, notre cuisine est savoureuse. Au plaisir de vous y rencontrer.

LE MISTRAL

Cuisine provençale et traditionnelle

E8 26, boulevard Itam - 13150 TARASCON
✆ 04 90 91 27 62
contact@restaurant-mistral.com - www.restaurant-mistral.com

Ouverture : 15/04 au 15/10
Derniers services : 14h & 21h
Fermeture : mercredi et samedi midi
Couverts : 80 en salle et 40 en terrasse
Assiette Terroir : 15€ - Menu Terroir : 18,50€
Menu : 18,50€ à 27€ - Formule Déjeuner : 16€ (plat + dessert)
Menu groupe : à partir de 17€

« Christian Chay, Maître Restaurateur, vous propose une cuisine traditionnelle à base de produits frais du marché, aux parfums de Provence. Une étape gourmande pour vos repas de famille ou d'affaires.

LES MAZETS DES ROCHES

Cuisine classique et provençale

Route de Fontvieille - RD 33 - 13150 TARASCON
✆ 04 90 91 34 89 - Fax : 04 90 43 53 29
mazets-roches@wanadoo.fr - www.restaurant-mazetsdesroches.com

Ouverture : 01/04 au 15/10
Derniers services : 13h30 & 21h (hors saison) et 14h30 & 21h (saison)
Fermeture : jeudi midi, samedi midi (sauf juillet et août)
Couverts : 70 à 100 en salle et 90 en terrasse
Menu : 21€ à 44€
Formule Déjeuner : à partir de 13€

« Au cœur du Parc Naturel des Alpilles, venez déguster une cuisine de produits frais sur notre terrasse ou dans notre salle de restaurant avec vue sur la grande piscine et la pinède. Référencé dans les "tables de la collection" d'Alain Ducasse pour l'année 2014. Accueil de séminaire, mariage, groupe.

L'AMBASSY

Cuisine traditionnelle
Spécialités : café gourmand

Rue des Artisans - Zone du Roubian - 13150 TARASCON
✆ 04 90 96 97 87
gonzalez.d@orange.fr

Ouverture : toute l'année
Dernier service : 14h30
Fermeture : le soir et le dimanche
Couverts : 70 en salle et 40 en terrasse
Menu : 8,50€ à 21€ - Formule déjeuner : 13€

Situé dans un centre commercial, nous accueillons notre aimable clientèle dans un cadre chaleureux et familial avec un personnel très agréable. Cuisine traditionnelle avec des produits du marché. Prix très attractifs. Venez nombreux.

BISTRO LA CASETA

Cuisine traditionnelle et espagnole

C5 45, rue des Halles - 13150 TARASCON
✆ 04 90 91 07 81
bistrolacaseta@yahoo.fr

Ouverture : toute l'année
Derniers services : 14h & 22h uniquement vendredi et samedi
Fermeture : dimanche (sauf festivités)
Couverts : 30 en salle et 24 en terrasse
Menu : à partir de 11€
Menu groupe sur demande

Ce bar restaurant tapas vous accueille toute l'année du lundi au samedi. Il vous propose ses plats et desserts faits maison concoctés à base de produits frais. Possibilité de privatiser le "Bistro" pour un anniversaire ou toute autre occasion.

BISTROT DES ANGES

Cuisine traditionnelle
Spécialités : charcuteries espagnoles et fromages "Maison Bordier"

D2 20, place du Marché - 13150 TARASCON
✆ 04 90 91 05 11
albanblay@orange.fr

Ouverture : 05/01 au 18/12
Dernier service : 15h30 (hiver) / 16h (été)
Fermeture : soirs, samedi et dimanche
Couverts : 38 en salle et 42 en terrasse
Menu : 10€ à 16€ - Menu enfant : 8€
Menu groupe : 14€ à 22€

Cuisine traditionnelle, de la cuisine de nos grands-mères façon légère avec chaque jour un plat, une tartine, une tarte différente et un burger maison.

BISTROT DU ROUBIAN

Cuisine traditionnelle
Spécialités : gardianne et andouillette de taureau, tête de veau

5, rue des Charretiers - Zone du Roubian - 13150 TARASCON
✆ 04 90 99 87 58 - 06 36 33 98 29
tricaud.georges@orange.fr

Ouverture : toute l'année
Fermeture : le dimanche
Derniers services : 14h & 21h30 (hiver) / 22h (été)
Couverts : 90 en salle et 60 en terrasse
Menu : 13,40€ - Formule déjeuner : 10,50€
Menu groupe : 15€ à 30€ - Menu enfant : 7,80€
Carte : 10€ à 19€

Situé en zone d'activité, cuisine traditionnelle, produits du terroir, cuisine et pâtisserie maison. Terrasse ombragée, 2 salles de restaurant, accueil groupe, parking.

LE CARRÉ DES SENS

Cuisine provençale & traditionnelle - Petite restauration : sandwiches
SPA et Institut de Beauté

10, rue des Laboureurs - Zone du Roubian - 13150 TARASCON
✆ 04 90 97 89 42
contact@le-carre-des-sens.com - www.le-carre-des-sens.com

Ouverture : toute l'année
Dernier service : 14h30
Fermeture : dimanche
Couverts : 40 en salle et 18 en terrasse
Menu : 13,90€ - Formule Déjeuner : 13,90€
Formule Terroir : 25€ - Menu groupe : 20€ à 35€
Menu enfant : 9€ - Carte : 13€ à 20€

Dans une ambiance baroque, découvrez nos assiettes aux saveurs subtiles, préparées à base de produits frais, de saison et locaux pour vos déjeuners professionnels ou de détente. Prolongez le moment de détente au salon de thé, dans une ambiance lounge.

LA CLÉ DES CHAMPS

Cuisine provençale et traditionnelle - Restauration rapide : sandwiches
Spécialités : côte de bœuf, hamburger maison

Quartier Saint Gabriel - Route d'Arles - 13150 TARASCON
✆ 04 90 49 76 19 - 09 67 01 76 19
fpg-resto@orange.fr

Ouverture : toute l'année
Fermeture : semaine entre Noël et Nouvel an, 15 jours en août
Derniers services : 14h30 & 22h
Couverts : 70 en salle, 60 en véranda et 100 en extérieur
Menu : à partir de 13,80€ - Menu enfant : 8€
Menu groupe : 20€ à 35€ - Carte : 9€ à 19€

Flo et son équipe vous reçoivent dans un cadre agréable et convivial. Cuisine élaborée à base de produits frais. Sélection de vins.

LA MAISON PENCHÉE

Cuisine provençale, traditionnelle et pizzeria
Spécialités : aïoli, pieds et paquets, gardianne de taureau

Quartier Saint Gabriel - 13150 TARASCON
✆ 04 90 43 51 46

Ouverture : toute l'année
Derniers services : 14h & 22h
Fermeture : samedi midi, dimanche toute la journée et lundi soir.
Couverts : 40 en salle et 40 en terrasse
Menu : 12,50€
Formule Déjeuner : 12,50€
Carte : 10€ à 25€

« Nous vous accueillons dans un cadre agréable au pied de la chapelle Saint Gabriel, notre cuisine traditionnelle et nos pizzas cuites au feu de bois vous seront servies midi et soir.

NOTRE CHAUMIÈRE

Cuisine traditionnelle
Spécialité : charcuteries corses

47, angle petite Route d'Arles - 13150 TARASCON
✆ 04 90 91 00 75

Ouverture : 06/01 au 23/12
Dernier service : 13h30
Fermeture : soir, samedi et dimanche (sauf réservation groupe)
Couverts : 40 en salle et 30 en terrasse
Menu : 12,80€ à 25€
Formule Déjeuner : 12€

« Bienvenue dans notre établissement, vous y retrouverez une cuisine simple et familiale élaborée et faite-maison sur place, ainsi que nos desserts fait-maison.

RESTAURANT DU CHÂTEAU

Cuisine provençale et classique, poissons et crustacés, saladerie, hamburgers, club sandwiches

83 5, boulevard du Roi René - 13150 TARASCON
✆ 04 90 93 02 05 - 06 75 20 66 54

Ouverture : toute l'année
Derniers services : 14h & 22h
Fermeture : lundi
Couverts : 20 en salle et 40 en terrasse

« Au pied du Château, nous vous offrons une cuisine diversifiée de produits frais et originaux. Spécialités "plancha" poissons et fruits de mer.

RESTAURANT DU MIDI

Cuisine provençale et traditionnelle
Spécialités : pieds et paquets, souris d'agneau confite au miel, gardianne de taureau

07 1 bis, boulevard Victor Hugo - 13150 TARASCON
✆ 04 90 91 02 42
dedmar@hotmail.fr

Ouverture : toute l'année
Derniers services : 14h & 21h30 (hiver) / 14h30 & 22h (été)
Fermeture : dimanche soir et lundi toute la journée
Couverts : 70 en salle et 16 en terrasse (terrasse estivale 6 mois)
Menu : 14€ à 30€ - Menu terroir : 21€
Menu groupe : à partir de 18€

Pour votre étape gourmande à Tarascon dans un cadre agréable, un accueil attentif vous sera réservé. Produits frais du terroir.

RESTAURANT LA TREILLE

Cuisine provençale et traditionnelle

Abbaye Saint Michel de Frigolet - 13150 TARASCON
✆ 04 32 60 68 70
contact@hotel-abbaye-frigolet.com - www.hotel-abbaye-frigolet.com

Ouverture : toute l'année
Fermeture annuelle : 01/01 au 31/01
Fermeture : dimanche soir, lundi et jeudi (hiver)
Couverts : 50 en salle et 50 en terrasse
Menu : à partir de 17€
Menu groupe : à partir de 21€

Vous mangerez dans l'ancienne ferme de l'Abbaye St Michel de Frigolet où se trouve toujours le four à pain. Vous pourrez déguster notre cuisine simple et authentique.

LE SAÏGON

Cuisine asiatique
Spécialités chinoises et vietnamiennes

84 2, avenue de la République - 13150 TARASCON
✆ 04 90 91 10 72 - 06 71 59 06 91

Ouverture : toute l'année
Derniers services : 14h & 22h
Fermeture : mardi
Couverts : 50 en salle et 40 en terrasse
Buffet à volonté : 12€ (midi) et 18€ (soir)
Formule déjeuner : 8€
Menu groupe : 20€ le midi uniquement

Spécialités chinoises et vietnamiennes dans un cadre typique.

LA TABLE DE TARTARIN

C4 7, cours Aristide Briand - 13150 TARASCON

Informations non communiquées

LE TARTARIN

Grillades, viandes et cuisine provençale
Spécialités : gardianne de taureau, pieds et paquets
Petite restauration : sandwiches, barquettes de frites et glaces

B1 Camping Tartarin - Route de Vallabrègues - 13150 TARASCON
✆ 04 90 91 01 46
campingtartarin@wanadoo.fr - www.campingtartarin.fr

Ouverture : 01/05 au 30/09
Couverts : 25 en salle et 60 en terrasse
Menu enfant : 8,50€
Carte : 9€ à 15€
Menu groupe : 12€ à 20€

« Guinguette familiale où il fait bon se rafraîchir autour d'une partie de boules. Le restaurant saura vous restaurer avec des plats régionaux. Le samedi vous serez surpris par l'ambiance des folles soirées karaoké. Un endroit où il fait bon vivre en bordure du Rhône.

LE TERMINUS

Cuisine provençale, traditionnelle, poissons et crustacés
Spécialités : pieds et paquets, aïoli, gardianne et viande de taureau

C8 6, place du Colonel Berrurier - 13150 TARASCON
✆ 04 90 96 53 01

Ouverture : toute l'année
Fermeture annuelle : 21/12 au 31/12
Derniers services : 14h & 21h30 (hiver) / 22h30 (été)
Couverts : 60 en salle et 60 en terrasse
Menu : 13,60€ à 27,60€ - Menu Terroir : 19,90€
Menu enfant : 9€ - Menu groupe : 17€ à 25€
Carte : 10€ à 25€

« Le restaurant vous propose une cuisine provençale et traditionnelle.

LE THÉÂTRE

Cuisine provençale, bio et végétarienne
Spécialités : agneau de Provence et taureau
Petite restauration : salades et glaces

F6 4, rue Eugène Pelletan - 13150 TARASCON
✆ 06 12 92 76 23
ariane@chefariane.com - www.restaurantdutheatre.com

Ouverture : toute l'année - Fermeture annuelle : 09/11 à 28/11
Derniers services : 13h30 & 21h30 sauf si représentation au théâtre 23h30 (hiver) / 22h (été)
Fermeture hebdomadaire : dimanche et lundi de septembre à juin
Couverts : 24 en salle et 14 à 24 en terrasse
Menu : 15,50€ à 24€ - Menu du terroir : 25€
Assiette du terroir : 19€ - Menu groupe : 15€ à 24€
Formule Déjeuner : 20€ - Menu enfant : 11€ - Carte : 8€ à 19€

Cuisine familiale et conviviale (légumes plein champs, produits issus d'animaux élevés en plein air). Cuisine provençale à l'huile d'olive AOP Vallée des Baux de Provence. Majorité de produits provenant de petits paysans dans un rayon de 40 kilomètres.

LE TRIDENT

Cuisine traditionnelle
Spécialités : tête de veau, pieds et paquets

C8 10, place du Colonel Berrurier - 13150 TARASCON
✆ 04 90 91 45 05
jp.pester@live.fr

Ouverture : toute l'année
Fermeture annuelle : entre Noël et le Jour de l'An
Derniers services : 14h & fermé le soir (hiver) / 21h (été)
Fermeture : samedi (hors festivités) et l'hiver tous les soirs.
Couverts : 40 en salle et 60 en terrasse
Menu : 19,50€ à 22,50€ - Formule Déjeuner : 13€
Carte : 8,50€ à 15€

Cadre agréable avec jardin ombragé (60 places). Cuisine traditionnelle de qualité à base de produits frais et de saison. Les desserts sont maisons.

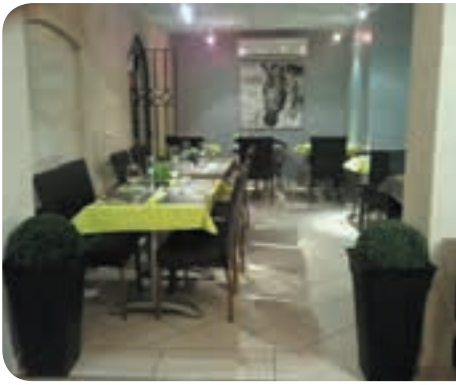
ZANZIBAR / L'APOSTROPHE

Cuisine traditionnelle, grillades et viandes
Petite restauration : salades, sandwiches, glaces
Spécialités : aïoli, coucous, gardianne

D7 4, place du Colonel Berrurier - 13150 TARASCON
✆ 04 90 99 84 40

Ouverture : toute l'année
Derniers services : 14h & 22h (hiver) / 22h30 (été)
Fermeture : mercredi
Couverts : 35 en salle et 40 en terrasse
Menu : à partir de 10,50€
Formule déjeuner : 13,50€
Menu groupe : 9€ à 15€

Établissement familial et convivial. Relais motard en tous genres.



PIZZERIA CHEZ TONY

Pizzeria

F2 44, boulevard Itam - 13150 TARASCON
✆ 04 90 43 58 11

Ouverture : le soir toute l'année
Fermeture annuelle : 15 jours en octobre et 15 jours en février
Dernier service : 21h
Fermeture : mercredi
Couverts : 40 en salle et 40 en terrasse
Menu : 9,80 € sur place

Pizzas au feu de bois à emporter ou à consommer sur place.

PIZZERIA RÉMI

Pizzeria, saladerie, snack

F6 74, boulevard Itam - 13150 TARASCON
✆ 04 90 54 34 36 - 06 26 62 57 71
boymond.remi@yahoo.fr

Ouverture : toute l'année
Dernier service : 22h (hiver) / 22h30 (été)
Fermeture : dimanche midi
Couverts : 10 en salle et 12 en terrasse
Menu : 6€
Formule Déjeuner : 9,50€
Carte : 7,50€ à 10,50€

À deux pas du château, la pizzeria de Rémi vous accueille à la porte du roi René, dite porte de la Condamine.

CRÊPERIE DU CHÂTEAU

Restauration rapide : club sandwiches, saladerie, hamburgers

B3 5, boulevard du Roi René - 13150 TARASCON
✆ 04 90 93 02 05 - 06 75 20 66 54

Ouverture : toute l'année
Derniers services : 14h & 22h
Fermeture : lundi
Couverts : 20 en salle et 40 en terrasse

Venez déguster nos crêpes au pied du Château.

La Lycéenne

Restauration rapide : sandwiches, salades, burgers

18 9, boulevard Jules Ferry - 13150 TARASCON
✆ 04 90 96 06 39 - 06 20 73 57 15
la.lycenne.patou@gmail.com

Ouverture : toute l'année tous les midis
Dernier service : 15h
Fermeture : samedi et dimanche et les mercredi après-midis
Fermeture annuelle : 30/06 au 01/09
Couverts : 30 en salle et 30 en terrasse
Menu : à partir de 5€
Carte : 2,50€ à 11,90€

“ Située à l'entrée de la ville en venant d'Arles (face au lycée Alphonse Daudet), La Lycéenne vous accueille dans un cadre verdoyant ainsi que dans une grande salle agréable et lumineuse.

Rapido's Brasserie Chez Marie

Cuisine traditionnelle - Petite restauration : sandwiches, salades, burgers, glaces
Spécialités : Le “Marie Burger”, entrecôte sauce mexicaine ou marseillaise

H7 13, place Elmshorn - 13150 TARASCON
✆ 07 82 04 64 90
chezmarie13150@gmail.com - www.chezmarie13150.wix.com/rapid

Ouverture : toute l'année de 10h à 18h
Fermeture : samedi et dimanche sauf pendant les festivités
Menu enfant : 7,50€
Formule déjeuner: 10,90€

“ Située en face du Palais de Justice, au calme, chaleureux et convivial, service à toutes heures. Dégustation bières trappistes. Terrasse chauffée en hiver.

AUTHENTIQUE PIZZA
14, bd Itam 13150 TARASCON - ✆ 04 13 70 00 29 - 06 82 48 77 26

LA CORNICHE
24, bd Victor Hugo 13150 TARASCON - ✆ 06 75 10 60 16

LA DOLCE VITA
14, Place du Marché 13150 TARASCON - ✆ 09 84 35 95 85 - 07 60 23 74 37

LA MÉDINA
3, rue des Halles - 13150 TARASCON - ✆ 04 90 91 04 15

SNACK AVENUE
16, bd Victor Hugo - 13150 TARASCON - ✆ 04 90 96 20 26

LE DOMAINE DES MYLORDS

Spécialiste des mariages, séminaires, réceptions et comités d'entreprise

Petite route d'Arles - 13150 TARASCON
✆ 04 90 91 07 70 - Fax : 04 90 43 56 50
FMarieagne@aol.com - www.domaine-des-mylords.com

Salles : Andalouse 350 m² - Napoléon : 220 m² - Daudet 80 m²

« Le Domaine des Mylords s'ouvre dans un cadre somptueux et d'exception de près de 3 hectares pour satisfaire aux exigences des réceptions de prestige. D'une capacité d'accueil de 20 à 330 convives, il dispose de 3 magnifiques salles de réception pour répondre à vos attentes :
- *Hacienda Andalouse, inspirée de l'Alhambra de Grenade et de la cathédrale de Cordoue, 350m² pour satisfaire aux réceptions les plus exigeantes.*
- *Palazzo Napoléon, inspiré de l'architecture italienne de Palladio au XVIIIème siècle, propose 220m² pour des réceptions de prestige.*
- *Salle Daudet, expression du charme de terroir sur 80m² pour séminaires, réceptions et réunions entre amis.*

Tout un savoir-faire pour que vos instants soient inoubliables.
Espace plein air, éclairage des allées, parc privé, salle polyvalente, salle de réunion, hôtesse d'accueil sur demande.

CH VIR VG

CH VIR VG

HARAS DES MYLORDS

Petite route d'Arles - 13150 TARASCON
✆ 04 90 91 07 70 - Fax : 04 90 43 56 50
FMarieagne@aol.com - www.haras-des-mylords.fr

Manège équestre

« Promenez-vous dans le domaine et découvrez l'univers des chevaux lusitaniens avec la visite des écuries, la sellerie de présentation ainsi que les différentes salles de réception.
Repas spectacle : venez passer une journée complète dans le domaine équestre au pied des Alpilles.
Visite du village des automates "Le Monde Merveilleux de Daudet".
De la chèvre de Monsieur Seguin au secret de Maître Cornille en passant par la Mule du Pape et le curé de Cucugnan, redécouvrez le monde merveilleux des "Lettres de Mon Moulin".

MAS DES COMTES DE PROVENCE

651, ch. du Mas de Provence - Petite rte d'Arles - 13150 TARASCON
✆ 04 90 91 00 13 - Fax : 04 90 91 02 85
valo@mas-provence.com - www.mas-provence.com

« Le Mas des Comtes de Provence vous accueille dans ses nombreux espaces de réception, avec un parc de 2 hectares aux essences rares, une cour intérieure, des salons voûtés du XVème siècle, une immense piscine aux reflets de "grand bassin italien".
• Mariages - séjours sur deux jours et deux nuits minimum dans le cadre d'une privatisation de l'ensemble du domaine.
Capacité en réception jusqu'à 200 personnes en saison (de mai à septembre), jusqu'à 100 personnes toute l'année. Hébergement en 7 chambres et 3 suites, jusqu'à 35 personnes.
• Séminaires et réunions : petit salon voûté (30m², XVème siècle, cheminée...) 5 à 10 personnes.
Grand salon voûté (60m², XVème siècle, cheminée...) : 10 à 20 personnes.
Grange et son espace club (120m², XVIIIème siècle) : 20 à 45 personnes. avec restauration, 80 à 100 personnes sans restauration.
• Réunions de famille : vous souhaiteriez organiser, dans le cadre d'un évènement familial (baptême, communion, anniversaire, fiançailles, lune de miel...), un séjour ou une réception hors du commun, dans un cadre exceptionnel... Cette demeure sera, pendant quelques heures, quelques jours ou plus, la vôtre.

CH VIR

Mode d'emploi | *User instructions* | *Gebrauchsanleitung* | *Istruzoni per l'uso* | *Instrucciones para el uso*

Centre ville
City centre
Zentrum
Centro storico
Centro ciudad

Hors centre ville
Oustide town
Außer Stadtzentrum
Fuori centro città
Fuera de centro ciudad

En dehors Tarascon
Outside Tarascon
Außerhalb der Stadt
All'infuori di Tarascon
A parte de Tarascon

Accés handicapés
Facilities for disabled persons
Zugang für Behinderte
Gehandicapten
Accesso per disabili
Acceso para minusválidos

Bar

Parc ou Jardin
Garden
Garten
Giardino
Jardin

Terrasse ou patio
Terrace
Terrasse
Terrazza
Terraza

Parking privé
Private car-park
Privater Parkplatz
Parcheggio privato
Aparcamiento privado

Parking bus
Coach park
Busparkplatz
Parcheggio Autobus
Autobus aparcamiento

Climatisation
Air-conditioning
Klimaanlage
Aria condizionata
Aire acondicionado

Animaux admis / non admis
Pets allowed / forbidden
Haustiere zugelassen / nitrch zugelassen
Animali amessi / vietati
Animales aceptados / no aceptados

Animations
Entertainement
Unterhaltung
Animazioni
Animaciones

Boulodrome
Bowling pitch
Bouleplatz
Campo di bocce
Bolera

Aire de jeux
Play ground
Spielplatz
Campo di giochi
Aire de juegos

Accueil de groupe
Reception of groups
Gruppenempfang
Accoglienza di gruppi
Acogida de grupo

Salle de réunion
Meeting room
Konferenzraum
Sala di riunioni
Sala de reuniones

Menu enfant
Children's menu
Kinderteller
Menù per bambini
Cubierto para niños

Carte
"A la carte"
Karte
Lista
Carta de platos

Plats à emporter
Takeway dishes
Gerichte zum Mitnehmen
Platos para llevar
Piatti da asporto

Chèque
Cheque
Scheck
Assegni
Cheques

Virement bancaire
Bank transfer
Bankoverschrijving
Banco giro
Giro bancario

Carte bancaire
Bank cards
Bankkarte
Carta di credito
Tarjeta de crédito

Chèques vacances
Holiday vouchers accepted
Ferienscheck werden angenommen
Si accettano buone vacanze
Cheques de vacaciones aceptatdos

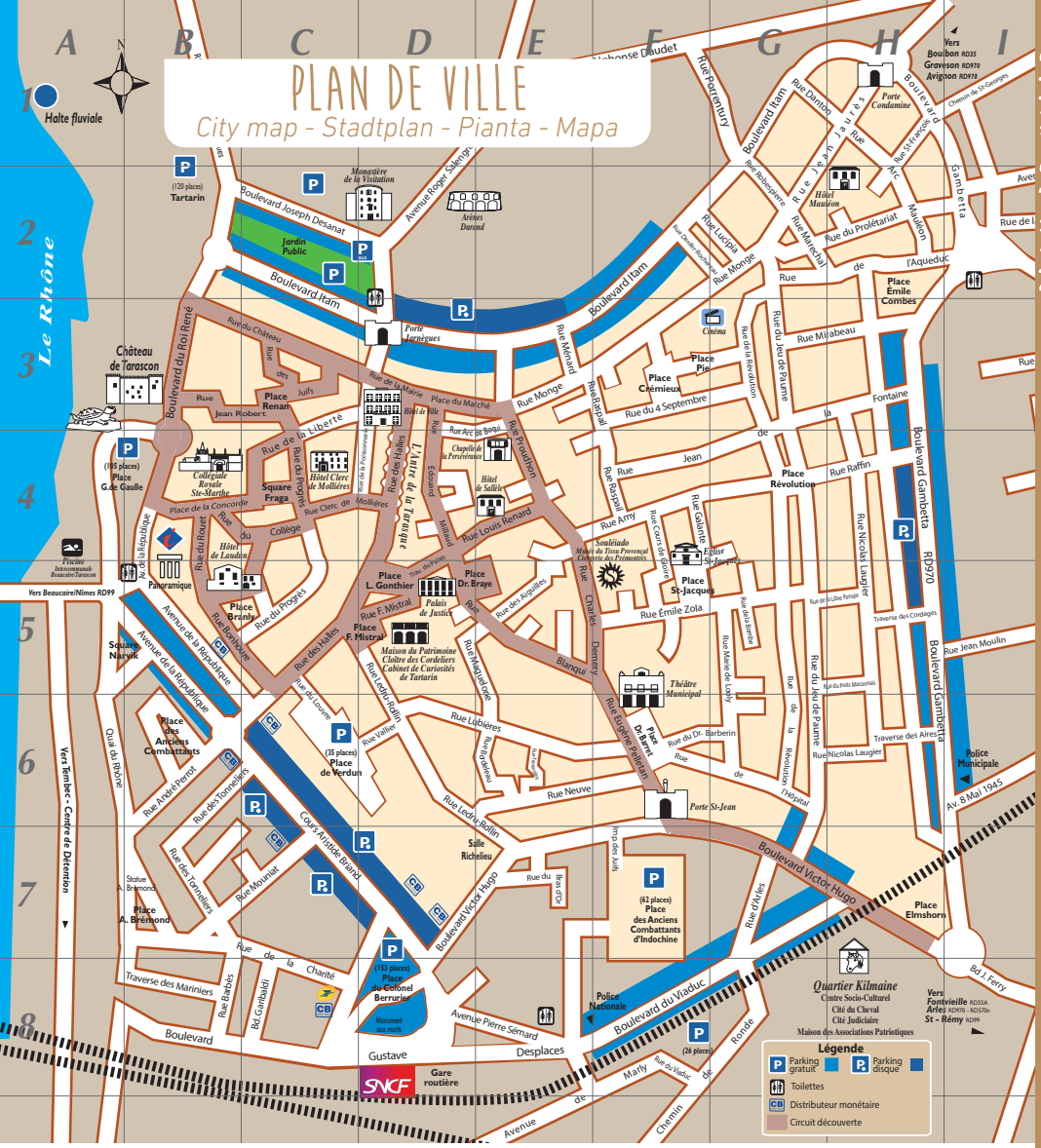
Tickets restaurant

LABELS *- Quality labels - Die Kategorien*

Michelin, Gault & Millau, Maître Restaurateur, Guide Champérard, Bottin Gourmand, Guide du Routard, Conservatoire des Cuisines des Alpilles

PLAN DE VILLE

City map - Stadtplan - Pianta - Mapa



TARASCON INTERACTIF

Notre site internet
Rubrique Restauration

Découverte audio-guidée
Audio-guide tour

Retrouvez-nous sur Facebook !
TARASCON Tourisme

Tarascon
TOURISME

Office Municipal de Tourisme

Le Panoramique - Avenue de la République
13150 TARASCON
✆ **+33 (0)4 90 91 03 52** - *Fax : +33 (0)4 90 91 22 96*
tourisme@tarascon.org

TOURISME & HANDICAP

Périodes et horaires d'ouverture

JUIN ET SEPTEMBRE
Du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h

JUILLET ET AOÛT
Du lundi au samedi de 9h à 18h30
Dimanche et jours fériés de 9h à 13h

OCTOBRE À MAI
Du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de14h à 17h30
Fermé dimanche et jours fériés sauf dimanche et lundi de Pâques, 8 mai et Ascension de 9h à 13h

Offices de Tourisme de France

UNESCO La Tarasque Patrimoine mondial immatériel

Parc naturel régional des Alpilles

Provence

Bouches-du-Rhône

Terroirs Patrimoine

www.tarascon-tourisme.com